

縁起物は大きいほど吉！名物の特大『観音どら焼き』

埼玉県三郷市番匠免 1-47-1
 048-952-6054
 9:00-17:00
 月曜日
 HP <https://shinodaseika.official.ec/>



つぶちゃん、面白い商品を作っている和菓子屋さんを発見！

三郷市番匠免「真言宗迎攝院（こうしょういん）」の門前町にお店を構える「篠田製菓饅頭屋」さん。大正2年（1913年）創業ということで、なんと、100年以上の歴史がある和菓子屋さんなの。



和の趣のある建物に、木の看板、“饅頭屋”と書かれた紺のれんが昔ながらの和菓子屋さんという風情。

出迎えてくれたのは現在4代目となるご主人。

100余年前に、曾祖母が作る水羊羹の味が評判になったのが和菓子屋としての始まり。その後、お菓子の製造・卸に家業を1本化し、昭和60年（1985年）にこちらのお店を開いたんだって。

何と言っても目玉は、直径20cmの特大どら焼き。

「三郷市推奨品」にも認定されている『観音どら焼き』という商品名で、「迎攝院」内にある「観音堂」（三郷市の有形文化財に指定）から名前をもらった縁起の良いどら焼きなの。



大きさに驚いていたら、なんと、さらに大きんどら焼きが登場！

「これは超特大サイズで、事前予約でお作りしています。イベントの景品や、長寿のお祝いの品などサプライズプレゼントに使われることが多いんです。」とご主人。大きさを測ったら、30cm以上あったよ！！これはもらったらいンパクト間違いなし！（普通サイズもあるよ）



さらに嬉しいことに、観音どら焼きは自家製つぶあんの中に、ほどよい大きさに刻まれた栗の甘露煮が隅々まで詰まっているの。どこを切っても栗が楽しめちゃうなんて栗好きにはたまらないね！



国産ハチミツを使ったカステラも是非試してみて。

ご主人に聞けば、「うちのカステラは、ザラメの角を取ってから生地に入れているので、シャリシャリとした軽い食感が好評なんですよ。」だって。一手間でさらに美味しさが増すんだね。

他にも季節に合わせた和菓子など、おすすめの商品いっぱい。

注文を受けてから焼くというみたらし団子は、香ばしいお団子に、とろっと甘辛いタレがしっかり絡んでいて美味しいの。



市内のイベントなどにも積極的に参加し、「これからもお客様に喜んでもらえる商品を作りたいですね。」と語るご主人。電話やホームページからも購入可能。昔ながらの味をぜひチェックしてみてね♪